

Polenta-Suppe mit gebratenem Zander und bunten Rüben

Für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Polenta	1 Stange Porree	1 Zweig glatte Petersilie
1 EL Butter	500 ml Gemüfefond	Salz, Pfeffer

Für die Rüben:

1 Karotte	1 Ur-Karotte	1 Ringelbete
Salz	Pfeffer	

Für den Fisch:

1 Zanderfilet, mit Haut	1 EL Butter	Olivenöl, Salz
-------------------------	-------------	----------------

Für die Garnitur:

1 Stange Sellerie	Ringelbete	Kernöl
-------------------	------------	--------

Für die Suppe:

Einen Topf mit Butter erhitzen. Das Weiße vom Porree in kleine Ringe schneiden. Polenta dazugeben und mit anrösten. Etwas Gemüfefond dazu gießen und 15 Minuten köcheln lassen. Ggf. mit Fond nachgießen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Suppe mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Umrühren und aufmixen.

Für die Rüben:

Karotten schälen. Ringelbete und Karotten auf einem Gemüsehobel feinschneiden und in feine Julienne schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Fisch:

Zanderhaut einschneiden und salzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite anbraten. Wenden und ein paar Minuten garen. Butter zum Fisch geben. Wurzelgemüse dazugeben und kurz mitschwenken. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Sellerie feinhobeln und in Wasser einlegen. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kernöl, ein paar gehobelten Scheiben der Ringelbete und Sellerie garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 15. November 2019